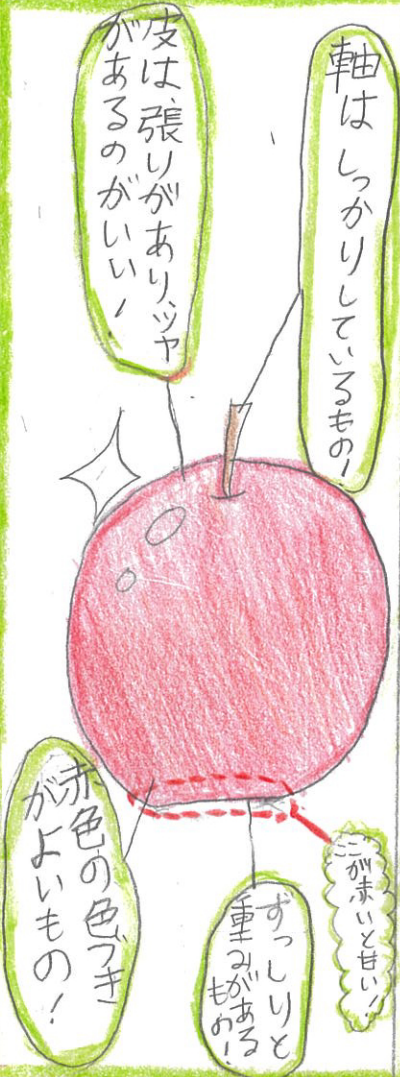


発行者 坂野健太

まず、りんごとは、どういう果物なのかを、教えます。
りんごは、バラ科、リンゴ属という種類に属する果物です。
丸く赤色がきれいな甘ずっぱい果物です。
りんごの旬は、秋や冬の9月〜2月ごろになつています。
リンゴの花は春に白色のものや、
うす紅色のものをつけます。花言葉は「清纯」です。
リンゴはアダムとイブと呼ばれる最初の人間の
前に、トルコでつくられており、紀元前6000年
トで栽培されたそうです。日本で本格的に栽培されるようになったのは、明治時代になってからです。

とってもおいしいりんごの
見分け方！



いんぐ曲辰家さんの仕事！
いんぐのつくり方！

1~3月
せん定
光がとく
ように木を
セカリます。

4~5月
受粉
花の花
粉を別
の紙に
つけます。

6~7月
摘果
収穫するリンゴ
を反し、それ以
外は取り
ます。

8~9月
葉の
目がある
まぶさ
をとり
ます。

10~11月
収穫
食べごころ
を収穫
します。

12月
せん定

スーパ
に
みんな
の家

りんごは冷やすと

甘
土
U
P
!!

唐いんごに今白まれる
味の分の中にて二重
は外果糖の果糖
るは温度が低くは
ると甘みが増します

日本のりんごの生産量

りんごは世界でもたくさんつくられてゐる果物の一つです。そのりんごが日本ではどのくらい生産されてゐるかを品種別都道府県別に調べてみました。

品種別

品種	割合
ふじ	48.5%
100%	463,000
その他	24.5%
玉井	8.9%
つがる	10.3%

1ヶ立のふじは、「国光」と「デリバース」を交配
けにもので1962年に品種
つがるが、つがる系統

都道府県別

都道府県	割合
青森	58.4%
岩手	18.2%
秋田	17.8%
山形	10.4%
福島	5.0%
茨城	5.0%
栃木	5.0%
群馬	5.0%
さいたま	5.0%
千葉	5.0%
東京都	5.0%
神奈川県	5.0%
長野	5.0%

100%
701600E

目下のとおり東北地方の
人が多くなっています。育
ちが異なるので、育
ちが異なるのは、よいこと
とよくつかうかなのです。

このとおり、品種別では、い
じが半分近く生産され
ていて、都道府県別では、
青森が半分以上を占め、
青森県では、じはもちろ
んのこと、つがるシヤシ
スイートなどの品種がつ
くられています。その数、
種類は、すいすいすいすい
50

手軽に作れて
おいしい!
甘い

ワッポゼリー

の作り方



作り方

- ① リンゴをよく洗い、皮をすくすくしひとサイズに切る。母はリンゴの缶をかえたくないので、缶は水で洗って煮る。
- ② お湯をボウルに入れ、ゼラチンをふり入れて、よくかき混ぜてとろかす。
- ③ ②にさとうを入れてとろかし、果汁200mgを加え、よくかき混ぜる。
- ④ 器に③で切ったリンゴを入れて、③を流し入れ、少し冷ましてから、冷凍庫で冷やして。

材料 (4人分)

ゼラチン
小さじ2

お湯(80℃)
100mg

さとう
大さじ1

果汁リンゴ
200mg お材料
果汁
100%の
ジュースも

リンゴ
 $\frac{1}{2}$ コ

りんごの栄養

「一日一個のりんごは『医者をも遠ざける』という
イギリスのことわざがあるように、りんごには、
高血圧など生活習慣病の予防に効果がある『食物
繊維』や『カリウム』などが多く含まれています。
上の図はりんごに含まれている成分です。
なんと水分が83%も含まれています。ほとんどが水
分ですね。他にもりんごは便秘の解消や、
胃腸に優しい働きをしとれまう。すごいですね！」

今回の新聞作りの感想

今回の新聞をつくって読んでみるについで初めて知ったことがたくさんありました。りんごの料理も初めてつくってみましたがおいしかったです！元々好きだったりんごがこんなにミカがある果物だと知ってさらにりんごが好きになることができて嬉しかったです。これからもたくさんさんのりんごを食べていきたいと思えます。